ECG

IV 18

INDUKČNÍ VAŘIČ
NÁVOD K OBSLUZE — CZ

INDUKČNÝ VARIČ
NÁVOD NA OBSLUHU — SK

KUCHENKA INDUKCYJNA
INSTRUKCJA OBSŁUGI — PL

INDUKCIÓS FŐZŐLAP
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ — HU

INDUKTIONSKOCHPLATTE
BEDIENUNGSANLEITUNG — DE

INDUCTION HOB
INSTRUCTION MANUAL — EN

■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně pročtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user´s manual must be always included.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

Varování: Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživateli používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, kolísáním napětí nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Aby nedošlo ke vzniku požáru nebo k úrazu elektrickým proudem, měla by být při používání elektrických zařízení vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platných bezpečnostních předpisů.
2. Nepoužívejte indukční vařič či přívodní kabel, pokud je poškozen nebo je na povrchu vařiče prasklina. Pravidelně jej kontrolujte! **Veškeré opravy, včetně výměny napájecího přívodu, svěřte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty spotřebiče, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**
3. Chraňte spotřebič před přímým kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem. Nikdy nepoužívejte tento přístroj v blízkosti vany, sprchy, umyvadla nebo jiných nádob s vodou.
4. Nepoužívejte indukční vařič venku nebo ve vlhkém prostředí ani se nedotýkejte přívodního kabelu nebo spotřebiče mokrýma rukama. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
5. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud používáte indukční vařič v blízkosti dětí.
6. Indukční vařič by neměl být ponechán během chodu bez dozoru.
7. Při manipulaci se spotřebičem dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění, např. popálení, opaření.
8. Nepoužívejte indukční vařič v blízkosti vznětlivých předmětů nebo pod nimi, např. v blízkosti záclon. Teplota povrchů v blízkosti spotřebiče je během jeho chodu vyšší než obvykle. Indukční vařič umístěte mimo dosah ostatních předmětů tak, aby byla zajištěna volná cirkulace vzduchu potřebná k jeho správné činnosti. Na plochu vařiče nic nepokládejte (např. kovové předměty jako příbory apod. hrozí nebezpečí popálení).
9. Indukční vařič nepokládejte na horký povrch ani ho nepoužívejte v blízkosti zdroje tepla, např. plotýnky sporáku.
10. Pokud se ze spotřebiče line neobvyklý zápach nebo kouř, okamžitě spotřebič odpojte a navštivte se spotřebičem autorizované servisní středisko.
11. Doporučujeme nenechávat indukční vařič se zasunutým přívodním kabelem v zásuvce bez dozoru. Před údržbou vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky. Zástrčku nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Kabel odpojte ze zásuvky uchopením za zástrčku.
12. Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany.
13. Během používání a po něm se nedotýkejte indukční zóny! Mohlo by dojít k popálení zbytkovým teplem, které bylo přeneseno ze zahřátého dna nádoby na varnou desku.
14. Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál. Dbejte pozornosti, aby se obalový materiál nedostal k dětem. Nebezpečí udušení!
15. Nepoužívejte do nádobí oleje ve spreji, požívejte mašlovačku namočenou v oleji. Dávejte extrémní pozor, protože olej a tuk se mohou v případě přehřátí vznítit. V případě ohřívání konzerv, či jiných uzavřených nádob vždy otevřete víčko, jinak hrozí nebezpečí výbuchu vlivem hromadícího se tepla uvnitř.
16. Na indukční vařič ani do jeho blízkosti nepokládejte žádné kovové nebo magnetické předměty např. platební karty, příbory nebo jiné předměty, které by mohly způsobit popálení, požár nebo by poškrábaly povrch indukční ploténky.
17. Používejte pouze nádobí určené pro vaření na indukčním vařiči. Nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem, jinak se vystavujete riziku ztráty záruky.

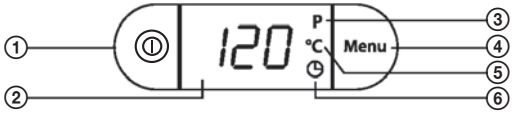
18. Používejte indukční vařič pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Tento indukční vařič je určen pouze pro domácí použití. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním tohoto spotřebiče.
19. Zařízení není určeno pro používání s časovými spínači ani jinými systémy dálkového ovládání.
20. Lidé používající stimulátor srdeční činnosti by měli používat tento výrobek až po konzultaci a souhlasu svého lékaře.
21. Vařič není určen k vestavbě do kuchyňské linky!
22. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.

Upozornění: Indukční vařič může způsobovat rušení rádiových vln. Umístěte proto indukční vařič co možná nejdále od rozhlasového nebo televizního přijímače.

POPIS

1. Varná deska
2. Ovládací knoflík
3. Ovládací panel s displejem
4. Otvory pro vstup vzduchu
5. Otvory pro výstup vzduchu

Ovládací panel a displej



1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
   Zapnutí indukčního vařiče nebo přepnutí do pohotovostního režimu.
2. Displej
   Zobrazení stupně výkonu, nastavené teploty, času aut. vypnutí nebo varovného upozornění. V pohotovostním režimu je na displeji zobrazeno „OFF".
3. Zobrazení stupně výkonu
4. Tlačítko Menu
   Tlačítkem Menu se přepíná mezi režimy nastavení stupně výkonu, nastavení teploty a nastavení časovače aut. vypnutí.
5. Zobrazení nastavené teploty
6. Zobrazení časovače aut. vypnutí
7. Ovládací knoflík
   Pomocí ovládacího knoflíku nastavíte výkon, teplotu a časovač aut. vypnutí.

Upozornění: Nedotýkejte se varné desky rukama, po vaření je stále horká a musí vychladnout! Mohlo by dojít k popálení zbytkovým teplem, které bylo přeneseno ze zahřátého dna nádoby na varnou desku.

Princip a výhody indukčního ohřevu

Hlavní výhodou indukčního ohřevu je odbourání ztrát při přechodu tepla, protože ohřívá přímo dno hrnce. Pokud používáte el. sporáky s plotýnkami či sklokeramickou varnou deskou, vždy se nejprve ohřeje plotýnka či varná deska a teprve poté se toto teplo předává na dno hrnce. Tento přechod je zdrojem vysokých tepelných ztrát, především pokud dno hrnce a plotna k sobě přesně nedoléhají (mezi oběma plochami je vzduchová mezera nebo připálená potravina). Naproti tomu při indukčním ohřevu dochází k mnohem rychlejšímu ohřátí dna hrnce, vaření tak probíhá rychleji při podstatně menší spotřebě el. energie.

Vhodné nádobí pro ohřev na indukčním vařiči

Před použitím se ujistěte, že hrnec, který budete používat, je ze zmagnetizovatelného vodivého materiálu (smalt, litina, nerez) a zároveň je dno nádoby ploché a rovné s min. průměrem 12 cm.

Indukční vařič je připraven k vaření téměř okamžitě. Nikdy na sklokeramickou varnou desku nepokládejte prázdné hrnce/pánve. Hrnec/pánev umístěte vždy do středu indukční zóny, jinak je dolní část pánve nerovnoměrně ohřívána a jídlo v pánvi se může spálit.

Nevhodné nádobí: keramické, skleněné, hliníkové, pánve/hrnce se zaobleným/vypouklým dnem, nebo s průměrem menším než 12 cm nebo větší než 30 cm.

POKYNY K POUŽÍTÍ

Indukční vařič umístěte na rovný povrch tak, aby otvory pro přívod a odvádění vzduchu nebyly zakryty. Vzdálenost mezi indukčním vařičem a stěnou musí být minimálně 10 cm.

1) Zapnutí

1. Po zapojení indukčního vařiče do elektrické sítě se ozve zvukový signál a na displeji se zobrazí „OFF" (vypnuto).
2. Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí se na displeji se zobrazí „ON" (zapnuto), spustí se ventilátor a indukční vařič se přepne z pohotovostního režimu do režimu ohřevu.
3. Indukční vařič detekuje, zda používáte správné nádobí na vaření. Pokud ano, po zobrazení indikátoru „ON" na displeji, stiskněte tlačítko „Menu" a můžete zvolit nastavení vaření, vařič se zapne.
4. V opačném případě nelze po stisknutí tlačítka „Menu" nastavit vaření. Ozve se opakovaný zvukový signál a na displeji se zobrazí varovné upozornění E0. Indukční vařič se po 40 sekundách přepne do pohotovostního režimu.

2) Nastavení stupně výkonu

1. Stisknutím tlačítka „Menu" se rozsvítí kontrolka stupně výkonu „P".
2. Po zapnutí je nastaven stupeň výkonu automaticky na 1600 W.
3. Ovládacím knoflíkem nastavte požadovaný výkon v rozmezí 200–1800 W (celkem 10 nastavení).

3) Nastavení teploty

1. Dvakrát stiskněte tlačítko „Menu" a rozsvítí se kontrolka nastavené teploty „°C".
2. Po zapnutí je nastavena teplota automaticky na 240 °C.
3. Ovládacím knoflíkem nastavte teplotu na požadovanou úroveň v rozmezí 60–240 °C (celkem 10 nastavení).

4) Nastavení časovače automatického vypnutí

– při nastaveném stupni výkonu

1. Stiskněte potřetí tlačítko „Menu" rozsvítí se kontrolka stupně výkonu a kontrolka časovače aut. vypnutí, na displeji se zobrazí „0:00".
2. Pomocí ovládacího knoflíku nastavte požadovaný časový údaj v rozmezí 0:01–3:00. Nastavení je po 1 minutě.
3. Po nastavení časovače počkejte než se na displeji zobrazí přednastavený stupeň výkonu 1600 W. Poté nastavte pomocí ovládacího knoflíku vámi požadovaný stupeň výkonu.

– **při nastavené teplotě**

1. Stiskněte počtvrté tlačítko „Menu“ rozsvítí se kontrolka nastavené teploty a kontrolka časovače aut. vypnutí, na displeji se zobrazí „0:00“.
2. Pomocí ovládacího knoflíku nastavte požadovaný časový údaj v rozmezí 0:01–3:00. Nastavení je po 1 minutě.
3. Po nastavení časovače počkejte než se na displeji zobrazí přednastavená teplota 240 °C. Poté nastavte pomocí ovládacího knoflíku vámi požadovanou teplotu.

5) Vypnutí

1. Po dokončení vaření vypněte indukční vařič stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí, na displeji se zobrazí „OFF“. Ventilátor ještě chvíli poběží, aby se přístroj ochladil.
2. Až se ventilátor vypne, přístroj odpojte od elektrické energie a nechejte zcela vychladnout.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním a při jakékoliv manipulaci s indukčním vařičem vytáhněte vidlici přívodního kabelu ze zásuvky a nechte vařič vychladnout!

Po dobu, kdy bude vařič chladnout, ho držte z dosahu dětí!
Po vychladnutí očistěte sklokeramický povrch a ovládací panel vařiče hadrem a na znečištěnější místa použijte mírně navlhčenou utěrku s přípravkem na mytí nádobí.
Nepoužívejte hrubé houbičky ani čisticí prášek. Indukční vařič ani přívodní kabel nesmějí být ponořeny do vody!
Povrch vařiče udržujte neustále čistý, aby se zabránilo usazování nečistot v oblasti ventilátoru a jeho následné poruše. Utírejte prach z oblastí u otvorů pro přívod a odvádění vzduchu pomocí vatových tyčinek nebo zubního kartáčku s malým množstvím čisticího přípravku, který není agresivní, a pečlivě odstraňte olejové skvrny.
Zbytky čisticích prostředků pečlivě otřete z desky vlhkou utěrkou, jinak se mohou při zapnutí vařiče připálit.

VAROVNÁ UPOZORNĚNÍ

Pokud se na displeji zobrazí varovné upozornění, postupujte dle níže uvedených pokynů.

Kód upozornění	Možná příčina	Řešení
EO	Na indukční zóně není vhodný hrnec/pánev nebo je průměr hrnce/pánve menší než 12 cm.	Položte na varnou desku vhodné nádobí na vaření.
E1	Špatné připojení indukčního vařiče/porucha elektrického obvodu.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
E2	Problém snímače teploty.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
E3	Napětí je příliš vysoké.	Zkontrolujte zdroj napájení, zapněte, jakmile se zdroj napájení vrátí do normálního stavu.
E4	Napětí je příliš nízké.	Zkontrolujte zdroj napájení, zapněte, jakmile se zdroj napájení vrátí do normálního stavu.
E5	Ochrana před přehřátím – varná deska je příliš horká.	Vyčkejte několik minut, dokud přístroj nevychladne; zkontrolujte hrnec/pánev.
E6	Problém ventilátoru, vstup / výstup vzduchu je blokován.	Jakmile přístroj vychladne, otvory vyčistěte. Poté přístroj znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Sklokeramická deska
Úspora energie a času
Minimální tepelné ztráty
Vhodný pro nádobí o průměru 12–30 cm
Extra velký LED displej
10stupňové nastavení teploty (60 °C – 240 °C)
10stupňové nastavení výkonu (200–1800 W)
Nastavení časovače 1–180 minut
Dotykové ovládání
Automatické vypnutí při odstavení nádobí
Ochrana proti přehřátí a přepětí
Světelná signalizace provozu

Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50/60 Hz
Jmenovitý příkon: 1800 W
Hlučnost: <40 dB

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balicí papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)
Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.

08/05

Tento výrobek splňuje požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

Varovanie: Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, kolísaním napätia alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.

SK

Aby nedošlo k vzniku požiaru alebo k úrazu elektrickým prúdom, mali by sa pri používaní elektrických zariadení vždy dodržiavať základné opatrenia, vrátane týchto:

1. Uistite sa, že napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platných bezpečnostných predpisov.
2. Nepoužívajte indukčný varič či prívodný kábel, ak je poškodený alebo je na povrchu variča prasklina. Pravidelne ho kontrolujte! **Všetky opravy, vrátane výmeny napájacieho prívodu, zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty spotrebiča, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**
3. Chráňte spotrebič pred priamym kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k prípadnému úrazu elektrickým prúdom. Nikdy nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.
4. Nepoužívajte indukčný varič vonku alebo vo vlhkom prostredí ani sa nedotýkajte prívodného kábla alebo spotrebiča mokrými rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
5. Dbajte na zvýšenú pozornosť, ak používate indukčný varič v blízkosti detí.
6. Indukčný varič by nemal byť ponechaný počas chodu bez dozoru.
7. Pri manipulácii so spotrebičom dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k poraneniu, napr. popáleniu, opareniu sa.
8. Nepoužívajte indukčný varič v blízkosti zápalných predmetov alebo pod nimi, napr. v blízkosti záclon. Teplota povrchov v blízkosti spotrebiča je počas jeho chodu vyššia než obvykle. Indukčný varič umiestnite mimo dosahu ostatných predmetov tak, aby bola zaistená voľná cirkulácia vzduchu potrebná na jeho správnu činnosť. Na plochu variča nič neklaďte (napr. kovové predmety ako príbory a pod., hrozí nebezpečenstvo popálenia).
9. Indukčný varič neklaďte na horúci povrch ani ho nepoužívajte v blízkosti zdroja tepla, napr. platne sporáka.
10. Ak sa zo spotrebiča šíri neobvyklý zápach alebo dym, okamžite spotrebič odpojte a navštívte so spotrebičom autorizované servisné stredisko.
11. Odporúčame nenechávať indukčný varič so zasunutým prívodným káblom v zásuvke bez dozoru. Pred údržbou vytiahnite prívodný kábel zo sieťovej zásuvky. Zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel. Kábel odpojte od zásuvky uchopením za zástrčku.
12. Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany.
13. Počas používania a po ňom sa nedotýkajte indukčnej zóny! Mohlo by dôjsť k popáleniu zvyškovým teplom, ktoré bolo prenesené zo zahriateho dna nádoby na varnú dosku.
14. Pred prvým použitím odstráňte všetok obalový materiál. Dbajte na pozornosť, aby sa obalový materiál nedostal k deťom. Nebezpečenstvo udusenia!
15. Nepoužívajte do riadu oleje v spreji, požívajte štetec namočený v oleji. Dávajte extrémny pozor, pretože olej a tuk sa môžu v prípade prehriatia vznietiť. V prípade ohrievania konzerv, či iných uzatvorených nádob vždy otvorte viečko, inak hrozí nebezpečenstvo výbuchu vplyvom hromadiaceho sa tepla vnútri.
16. Na indukčný varič ani do jeho blízkosti neklaďte žiadne kovové alebo magnetické predmety, napr. platobné karty, príbory alebo iné predmety, ktoré by mohli spôsobiť popálenie, požiar alebo by poškriabali povrch indukčnej platne.

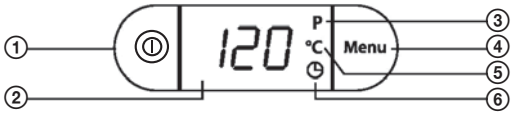
17. Používajte iba riad určený na varenie na indukčnom variči. Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je odporúčané výrobcom, inak sa vystavujete riziku straty záruky.
18. Používajte indukčný varič iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode. Tento indukčný varič je určený iba na domáce použitie. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním tohto spotrebiča.
19. Zariadenie nie je určené na používanie s časovými spínačmi ani inými systémami diaľkového ovládania.
20. Ľudia používajúci stimulátor srdcovej činnosti by mali používať tento výrobok až po konzultácii a súhlase svojho lekára.
21. Varič nie je určený na vstavanie do kuchynskej linky!
22. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.

Upozornenie: Indukčný varič môže spôsobovať rušenie rádiových vĺn. Umiestnite preto indukčný varič čo možno najďalej od rozhlasového alebo televízneho prijímača.

POPIS

1. Varná doska
2. Ovládací gombík
3. Ovládací panel s displejom
4. Otvory na vstup vzduchu
5. Otvory na výstup vzduchu

Ovládací panel a displej



1. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
   Zapnutie indukčného variča alebo prepnutie do pohotovostného režimu.
2. Displej
   Zobrazenie stupňa výkonu, nastavenej teploty, času aut. vypnutia alebo varovného upozornenia. V pohotovostnom režime je na displeji zobrazené „OFF“.
3. Zobrazenie stupňa výkonu
4. Tlačidlo Menu
   Tlačidlom Menu sa prepína medzi režimami nastavenia stupňa výkonu, nastavenia teploty a nastavenia časovača aut. vypnutia.
5. Zobrazenie nastavenej teploty
6. Zobrazenie časovača aut. vypnutia
7. Ovládací gombík
   Pomocou ovládacieho gombíka nastavíte výkon, teplotu a časovač aut. vypnutia.

Upozornenie: Nedotýkajte sa varnej dosky rukami, po varení je stále horúca a musí vychladnúť! Mohlo by dôjsť k popáleniu zvyškovým teplom, ktoré bolo prenesené zo zahriateho dna nádoby na varnú dosku.

Princíp a výhody indukčného ohrevu

Hlavnou výhodou indukčného ohrevu je odbúranie strát pri prechode tepla, pretože ohrieva priamo dno hrnca. Ak používate el. sporáky s platňami či sklokeramickou varnou doskou, vždy sa najprv ohreje platňa či varná doska a až potom sa toto teplo odovzdáva na dno hrnca. Tento prechod je zdrojom vysokých tepelných strát, predovšetkým ak dno hrnca a platňa k sebe presne nedoliehajú (medzi oboma plochami je vzduchová medzera alebo pripálená potravina). Naproti tomu pri indukčnom ohreve dochádza k omnoho rýchlejšiemu ohriatiu dna hrnca, varenie tak prebieha rýchlejšie pri podstatne menšej spotrebe el. energie.

Vhodný riad na ohrev na indukčnom variči

Pred použitím sa uistite, že hrniec, ktorý budete používať, je zo zmagnetizovateľného vodivého materiálu (smalt, liatina, antikoro) a zároveň je dno nádoby ploché a rovné s min. priemerom 12 cm.

SK

Indukčný varič je pripravený na varenie takmer okamžite. Nikdy na sklokeramickú varnú dosku neklaďte prázdne hrnce/panvice. Hrniec/panvicu umiestnite vždy do stredu indukčnej zóny, inak sa dolná časť panvice nerovnomerne ohrieva a jedlo v panvici sa môže spáliť.

Nevhodný riad: keramický, sklenený, hliníkový, panvice/hrnce so zaobleným/vypuklým dnom alebo s priemerom menším než 12 cm alebo väčším než 30 cm.

POKYNY NA POUŽITIE

Indukčný varič umiestnite na rovný povrch tak, aby otvory na prívod a odvádzanie vzduchu neboli zakryté. Vzdialenosť medzi indukčným varičom a stenou musí byť minimálne 10 cm.

1) Zapnutie

1. Po zapojení indukčného variča do elektrickej siete sa ozve zvukový signál a na displeji sa zobrazí „OFF“ (vypnuté).
2. Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia sa na displeji zobrazí „ON“ (zapnuté), spustí sa ventilátor a indukčný varič sa prepne z pohotovostného režimu do režimu ohrevu.
3. Indukčný varič deteguje, či používate správny riad na varenie. Ak áno, po zobrazení indikátora „ON“ na displeji stlačte tlačidlo „Menu“ a môžete zvoliť nastavenie varenia, varič sa zapne.
4. V opačnom prípade nie je možné po stlačení tlačidla „Menu“ nastaviť varenie. Ozve sa opakovaný zvukový signál a na displeji sa zobrazí varovné upozornenie E0. Indukčný varič sa po 40 sekundách prepne do pohotovostného režimu.

2) Nastavenie stupňa výkonu

1. Stlačením tlačidla „Menu“ sa rozsvieti kontrolka stupňa výkonu „P“.
2. Po zapnutí je nastavený stupeň výkonu automaticky na 1 600 W.
3. Ovládacím gombíkom nastavte požadovaný výkon v rozmedzí 200 – 1 800 W (celkovo 10 nastavení).

3) Nastavenie teploty

1. Dvakrát stlačte tlačidlo „Menu“ a rozsvieti sa kontrolka nastavenej teploty „°C“.
2. Po zapnutí je nastavená teplota automaticky na 240 °C.
3. Ovládacím gombíkom nastavte teplotu na požadovanú úroveň v rozmedzí 60 – 240 °C (celkovo 10 nastavení).

4) Nastavenie časovača automatického vypnutia

– pri nastavenom stupni výkonu

1. Stlačte tretíkrát tlačidlo „Menu“, rozsvieti sa kontrolka stupňa výkonu a kontrolka časovača aut. vypnutia, na displeji sa zobrazí „0:00“.
2. Pomocou ovládacieho gombíka nastavte požadovaný časový údaj v rozmedzí 0:01 – 3:00. Nastavenie je po 1 minúte.
3. Po nastavení časovača počkajte, kým sa na displeji nezobrazí prednastavený stupeň výkonu 1 600 W. Potom nastavte pomocou ovládacieho gombíka vami požadovaný stupeň výkonu.

– **pri nastavenej teplote**

1. Stlačte štvrtýkrát tlačidlo „Menu“, rozsvieti sa kontrolka nastavenej teploty a kontrolka časovača aut. vypnutia, na displeji sa zobrazí „0:00“.
2. Pomocou ovládacieho gombíka nastavte požadovaný časový údaj v rozmedzí 0:01 – 3:00. Nastavenie je po 1 minúte.
3. Po nastavení časovača počkajte, kým sa na displeji nezobrazí prednastavená teplota 240 °C. Potom nastavte pomocou ovládacieho gombíka vami požadovanú teplotu.

5) Vypnutie

1. Po dokončení varenia vypnite indukčný varič stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia, na displeji sa zobrazí „OFF“. Ventilátor ešte chvíľu pobeží, aby sa prístroj ochladil.
2. Až sa ventilátor vypne, prístroj odpojte od elektrickej energie a nechajte celkom vychladnúť.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením a pri akejkoľvek manipulácii s indukčným varičom vytiahnite vidlicu prívodného kábla zo zásuvky a nechajte varič vychladnúť!

Kým bude varič chladnúť, držte ho z dosahu detí!
Po vychladnutí očistite sklokeramický povrch a ovládací panel variča handrou a na znečistenejšie miesta použite mierne navlhčenú utierku s prípravkom na umývanie riadu.
Nepoužívajte hrubé hubky ani čistiaci prášok. Indukčný varič ani prívodný kábel nesmú byť ponorené do vody!
Povrch variča udržujte neustále čistý, aby sa zabránilo usadzovaniu nečistôt v oblasti ventilátora a jeho následnej poruche. Utierajte prach z oblastí pri otvoroch na prívod a odvádzanie vzduchu pomocou vatových tyčiniek alebo zubnej kefky s malým množstvom čistiaceho prípravku, ktorý nie je agresívny, a starostlivo odstráňte olejové škvrny.
Zvyšky čistiacich prostriedkov starostlivo utrite z dosky vlhkou utierkou, inak sa môžu pri zapnutí variča pripáliť.

VAROVNÉ UPOZORNENIA

Ak sa na displeji zobrazí varovné upozornenie, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov.

Kód upozornenia	Možná príčina	Riešenie
EO	Na indukčnej zóne nie je vhodný hrniec/panvica alebo je priemer hrnca/panvice menší než 12 cm.	Položte na varnú dosku vhodný riad na varenie.
E1	Zlé pripojenie indukčného variča / porucha elektrického obvodu.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
E2	Problém snímača teploty.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
E3	Napätie je príliš vysoké.	Skontrolujte zdroj napájania, zapnite, hneď ako sa zdroj napájania vráti do normálneho stavu.
E4	Napätie je príliš nízke.	Skontrolujte zdroj napájania, zapnite, hneď ako sa zdroj napájania vráti do normálneho stavu.
E5	Ochrana pred prehriatím – varná doska je príliš horúca.	Vyčkajte niekoľko minút, kým prístroj nevychladne; skontrolujte hrniec/panvicu.
E6	Problém ventilátora, vstup/výstup vzduchu je blokovaný.	Hneď ako prístroj vychladne, otvory vyčistite. Potom prístroj znovu zapnite. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Sklokeramická doska
Úspora energie a času
Minimálne tepelné straty
Vhodný pre riad s priemerom 12 – 30 cm
Extra veľký LED displej
10-stupňové nastavenie teploty (60 °C – 240 °C)
10-stupňové nastavenie výkonu (200 – 1 800 W)
Nastavenie časovača 1 – 180 minút
Dotykové ovládanie
Automatické vypnutie pri odstavení riadu
Ochrana proti prehriatiu a prepätiu
Svetelná signalizácia prevádzky

Menovité napätie: 220 – 240 V~ 50/60 Hz
Menovitý príkon: 1800 W
Hlučnosť: <40 dB

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)
Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.

08/05

Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

CE

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!

Ostrzeżenie: Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem, odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych, jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania, wahań napięcia oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia.

Aby zapobiec wznieceniu ognia lub porażeniu prądem elektrycznym, korzystając z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in.:

1. Upewnić się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu, podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zamontowane zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa.
2. Nie należy używać kuchenki indukcyjnej, jeśli kuchenka indukcyjna lub kabel zasilający jest uszkodzony lub jeśli na powierzchni kuchenki znajduje się pęknięcie. Kuchenkę należy sprawdzać regularnie! **Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmować osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!**
3. Urządzenie chronić przed bezpośrednim kontaktem z wodą i innymi cieczami, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Nie wolno używać urządzenia w pobliżu wanny, prysznica, umywalki lub innych pojemników z wodą.
4. Nie używać kuchenki indukcyjnej na zewnątrz lub w wilgotnym środowisku, nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
5. Należy zachować szczególną ostrożność, jeżeli kuchenka indukcyjna jest używana w pobliżu dzieci!
6. Nie pozostawiać włączonej kuchenki indukcyjnej bez nadzoru.
7. W trakcie obsługi urządzenia należy uważać, aby nie doszło np. do poparzenia.
8. Nie należy korzystać z kuchenki indukcyjnej w pobliżu łatwopalnych przedmiotów lub pod nimi np. w pobliżu zasłon. Temperatura powierzchni w pobliżu urządzenia może być w trakcie jego pracy znacznie podwyższona. Kuchenkę indukcyjną należy umieścić w odpowiedniej odległości od innych przedmiotów celem zapewnienia niezbędnej cyrkulacji powietrza. Nie wolno kłaść czegokolwiek (np. przedmiotów metalowych jak sztućce itp. – istnieje ryzyko poparzenia).
9. Kuchenki indukcyjnej nie należy kłaść na gorącej powierzchni, ani używać w pobliżu źródeł ciepła, takich jak płyty grzejne kuchenki.
10. Jeżeli z urządzenia wydobywa się dym lub dziwny zapach, należy je natychmiast wyłączyć i zanieść do punktu serwisowego.
11. Nie należy pozostawiać kuchenki indukcyjnej podłączonej do gniazda zasilania bez nadzoru. Przed czynnościami konserwacyjnymi należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Nie należy wyciągać wtyczki pociągając za kabel, ale za wtyczkę.
12. Przewód zasilania nie może dotykać rozgrzanych elementów, ani ostrych krawędzi.
13. Podczas i po użytkowaniu nie wolno dotykać się strefy indukcyjnej! Mogłoby dojść do poparzenia od ciepła resztkowego, które zostało przeniesione z rozgrzanego dna naczynia na płytę grzewczą.
14. Przed pierwszym użyciem usunąć materiał opakowania. Opakowanie nie może służyć jako zabawka dla dzieci. Grozi to uduszeniem!
15. Nie wolno używać oleju w spreju, należy zastosować pędzelek zamoczony w oleju. Należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ rozgrzany tłuszcz lub olej może sam się zapalić. W wypadku ogrzewania konserwy lub innych zamkniętych pojemników należy zawsze otworzyć wieko, w przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo wybuchu z powodu nagromadzenia wewnątrz ciepła.
16. Na kuchenkę indukcyjną ani w jej pobliżu nie należy kłaść żadnych przedmiotów metalowych lub magnetycznych jak np. karty płatnicze, sztućce lub inne przedmioty, które mogłyby spowodować poparzenia, pożar lub mogłyby zarysować powierzchnię płyty indukcyjnej.

PL

17. Należy używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do gotowania na kuchence indukcyjnej. Stosowanie innych akcesoriów od zalecanych przez producenta grozi utratą gwarancji.
18. Używać kuchenkę indukcyjną tylko zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Kuchenka indukcyjna jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego stosowania urządzenia.
19. Urządzenie nie może być stosowane z włącznikami czasowymi lub innymi systemami zdalnego sterowania.
20. Osoby korzystające ze stymulatora serca powinny korzystać z urządzenia po uzgodnieniu i otrzymaniu zgody przez lekarza.
21. Kuchenka nie jest przeznaczona do montażu w kuchni!
22. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub niewystarczającym doświadczeniu, jeżeli są pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i mają świadomość ew. zagrożeń. Urządzenie nie może służyć jako zabawka. Czyszczenie i konserwację można powierzyć dzieciom od 8 lat, ale tylko pod nadzorem. Dzieci do lat 8 powinny przebywać z daleka od urządzenia i przewodu zasilania.

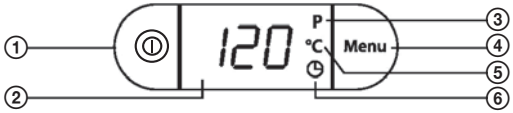
Ostrzeżenie: Kuchenka indukcyjna może powodować zakłócenia fal radiowych. Z tego powodu należy kuchenkę indukcyjną umieścić jak najdalej od odbiornika radiowego lub telewizyjnego.

PL

OPIS

1. Płyta grzewcza
2. Pokrętło regulacyjne
3. Panel sterowania z wyświetlaczem
4. Wloty powietrza
5. Wyloty powietrza

Panel sterowania oraz wyświetlacz



1. Przycisk włącz/wyłącz
   Włączenie kuchenki indukcyjnej lub przełączenie w tryb gotowości.
2. Wyświetlacz
   Wyświetlenie mocy, ustawionej temperatury, czasu automatycznego wyłączenia lub ostrzeżenia. W trybie gotowości na ekranie wyświetla się napis „OFF".
3. Wyświetlenie stopnia mocy
4. Przycisk Menu
   Przycisk Menu przełącza tryby nastawienia stopnia mocy, temperatury oraz licznika automatycznego wyłączenia.
5. Wyświetlenie ustawionej temperatury
6. Wyświetlenie licznika automatycznego wyłączenia
7. Pokrętło regulacyjne
   Za pomocą pokrętła regulacyjnego można nastawić moc, temperaturę oraz licznik automatycznego wyłączenia.

Ostrzeżenie: Nie należy dotykać się płyty grzewczej rękami, po gotowaniu będzie przez pewien czas gorąca i musi ostygnąć! Mogłoby dojść do poparzenia od ciepła resztkowego, które zostało przeniesione z rozgrzanego dna naczynia na płytę grzewczą.

Zasada i zalety ogrzewania indukcyjnego

Główną zaletą ogrzewania indukcyjnego jest eliminacja strat przy przechodzeniu ciepła, ponieważ ogrzewane jest bezpośrednio dno garnka. Podczas używania kuchenki elektrycznej z płytkami lub ceramiczną płytą grzewczą najpierw ogrzewana jest płytka lub płyta grzewcza, dopiero potem ciepło jest przekazywane na dno garnka. Takie przejście ciepła jest źródłem wysokich strat cieplnych, przede wszystkim jeśli dno garnka i palnik do siebie dobrze nie przylegają (między oboma powierzchniami jest szczelina powietrzna lub przypalona żywność). Natomiast podczas ogrzewania indukcyjnego zachodzi znacznie szybsze podgrzewanie dna garnka, ogrzewanie przebiega szybciej przy mniejszym zużyciu energii elektrycznej.

Polecane naczynia do ogrzewania na kuchence indukcyjnej

Przed użyciem należy się upewnić, że używany garnek posiada magnetyczny materiał przewodzący (emalia, żeliwo, stal nierdzewna), a dno jest płaskie i równe o minimalnej średnicy 12 cm.

Kuchenka indukcyjna jest gotowa do gotowania niemal natychmiast. Nie wolno umieszczać na płytę grzewczą pustych garnków/patelni. Garnek/patelnię należy zawsze umieścić w środku strefy indukcyjnej, w przeciwnym wypadku dolna część garnka będzie nierównomiernie ogrzewana i może dojść do spalenia żywności.

Nieodpowiednie naczynia: ceramiczne, szklane, aluminiowe, patelnie/garnki z zaokrąglonym/wypukłym dnem lub o średnicy mniejszej niż 12 cm lub większe niż 30 cm.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Kuchenkę indukcyjną należy umieścić na równej powierzchni tak, aby otwory wlotu i wylotu powietrza nie były zakryte. Odległość między kuchenką indukcyjną i ścianą musi wynosić przynajmniej 10 cm.

1) Włączenie

1. Po podłączeniu kuchenki do sieci elektrycznej urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się napis "OFF" (wyłączono).
2. Naciśnięcie przycisku włączenia/wyłączenie spowoduje wyświetlenie na ekranie napisu „ON" (włączono), włączy się wentylator, a kuchenka indukcyjna przełączy się z trybu gotowości do trybu ogrzewania.
3. Kuchenka indukcyjna wykrywa, czy jest użyte odpowiednie naczynie do gotowania. Jeśli tak, po wyświetleniu napisu „ON" na ekranie należy nacisnąć przycisk „Menu" i wybrać ustawienia gotowania, kuchenka zostanie włączona.
4. W przeciwnym wypadku nie można po naciśnięciu przycisku „Menu" ustawić gotowanie. Urządzenie wyda powtarzający się sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetli się ostrzeżenie E0. Kuchenka indukcyjna po 40 sekundach przełączy się w tryb gotowości.

2) Ustawienie stopnia mocy

1. Naciśnięcie przycisku „Menu" spowoduje włączenie się kontrolki stopnia mocy „P".
2. Po włączeniu stopień mocy jest automatycznie przełączony na 1600 W.
3. Za pomocą pokrętła regulacyjnego należy ustawić wymaganą moc w zakresie 200–1800 W (łącznie 10 możliwości ustawień).

3) Ustawienie temperatury

1. Należy dwukrotnie nacisnąć przycisk „Menu", włączy się kontrolka nastawienia temperatury „°C".
2. Po włączeniu temperatura jest automatycznie ustawiona na 240 °C.
3. Za pomocą pokrętła regulacyjnego należy ustawić wymaganą temperaturę w zakresie 60–240 °C (łącznie 10 możliwości ustawień).

4) Ustawienie wyłącznika czasowego

– przy nastawionym stopniu mocy

1. Po trzecim naciśnięciu przycisku „Menu" wyświetli się kontrolka stopnia mocy oraz kontrolka automatycznego wyłączenia, a na ekranie zostanie wyświetlone „0:00".
2. Za pomocą pokrętła należy ustawić wymaganą wartość czasu w zakresie 0:01–3:00. Nastawienie możliwe z dokładnością do 1 minuty.
3. Po ustawieniu programatora należy poczekać, dopóki na ekranie się nie wyświetli ustawiony poziom mocy 1600 W. Następnie należy za pomocą pokrętła ustawić stopień mocy.

– przy nastawionej temperaturze

1. Po czwartym naciśnięciu przycisku „Menu" wyświetli się kontrolka ustawionej temperatury oraz kontrolka automatycznego wyłączenia, a na ekranie zostanie wyświetlone „0:00".
2. Za pomocą pokrętła należy ustawić wymaganą wartość czasu w zakresie 0:01–3:00. Nastawienie możliwe z dokładnością do 1 minuty.
3. Po ustawieniu programatora należy poczekać, dopóki na ekranie się nie wyświetli temperatura 240 °C. Następnie należy za pomocą pokrętła ustawić temperaturę.

5) Wyłączenie

1. Po skończeniu gotowania należy wyłączyć kuchenkę indykcyjną za pomocą przycisku włączenia/wyłączenia, na ekranie zostanie wyświetlony napis „OFF". Wentylator będzie jeszcze chwilę pracował, aby urządzenie ostygło.
2. Po wyłączeniu wentylatora należy odłączyć urządzenie od energii elektrycznej i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

PL

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem i manipulacją odłączyć urządzenie od źródła zasilania i pozostawić je do ostygnięcia!

Do momentu ostygnięcia kuchenki urządzenie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci!
Po schłodzeniu należy wyczyścić powierzchnię ceramiczną oraz panel sterowania za pomocą szmatki, a silnie zanieczyszczone miejsca ściereczką zamoczoną w wodzie z płynem do mycia naczyń.
Nie używać chropowatych gąbek ani proszku do czyszczenia. Kuchenka indukcyjna ani przewód zasilający nie powinny być zanurzone w wodzie!
Powierzchnię kuchenki należy zawsze utrzymywać w czystości, aby zapobiec gromadzeniu nieczystości w okolicach wentylatora, co może spowodować jego awarię. Należy usuwać kurz z otworów doprowadzających i odprowadzających powietrze za pomocą wacików lub szczoteczki do zębów z małą ilością nieagresywnego środka do mycia i należy dokładnie usunąć plamy oleju.
Resztki środków czyszczących należy dokładnie usunąć za pomocą wilgotnej szmatki, w przeciwnym razie po włączeniu kuchenki mogą się przypalić.

OSTRZEŻENIA

Jeśli na ekranie zostaną wyświetlone ostrzeżenia, należy wykonać następujące czynności.

Kod ostrzeżenia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
EO	W strefie indukcyjnej nie znajduje się odpowiedni garnek/patelnia lub średnica garnka/patelni jest mniejsza od 12 cm.	Należy na płytę grzewczą położyć odpowiednie naczynie do gotowania.
E1	Nieprawidłowe podłączenie kuchenki indukcyjnej/usterka obwodu elektrycznego.	Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
E2	Problem z czujnikiem temperatury.	Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

Kod ostrzeżenia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
E3	Napięcie jest zbyt wysokie.	Należy sprawdzić źródło zasilania, włączyć urządzenie jak tylko stan źródła zasilania wróci do stanu normalnego.
E4	Napięcie jest zbyt niskie.	Należy sprawdzić źródło zasilania, włączyć urządzenie jak tylko stan źródła zasilania wróci do stanu normalnego.
E5	Ochrona przed przegrzaniem – płyta grzewcza jest zbyt gorąca.	Należy odczekać kilka minut, aby urządzenie ostygło i skontrolować garnek/patelnię.
E6	Problem wentylatora, wlot / wylot powietrza jest zablokowany.	Po wystygnięciu urządzenia należy oczyścić otwory. Następnie należy włączyć urządzenie. Jeśli problem nie ustąpił, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

DANE TECHNICZNE

PL

Płyta szklano-ceramiczna
Oszczędność czasu i energii
Minimalne straty ciepła
Do naczyń o średnicy 12–30 cm
Duży wyświetlacz LED
10 stopni ustawienia temperatury (60 °C – 240 °C)
10 stopni ustawienia mocy (200–1800 W)
Wyłącznik czasowy 1–180 minut
Panel dotykowy
Automatyczne wyłączenie po zdjęciu naczynia
Ochrona przed przegrzaniem i przepięciem
Kontrolka świetlna włączenia

Napięcie nominalne: 220–240 V~ 50/60 Hz
Nominalna moc wejściowa: 1800 W
Poziom hałasu: <40 dB

EKSPLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

Papier służący do owinięcia i tektura falista – przekazać na wysypisko śmieci. Folia opakowaniowa, torby PE, elementy z plastiku – wrzucić do pojemników z plastikiem do recyklingu.

USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

Usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów członkowskich UE i innych krajów europejskich z wprowadzonym systemem zbiórki odpadów)
Przedstawiony symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie może być zaliczany do odpadów komunalnych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowy recykling produktu zabiega negatywnym konsekwencjom dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.
Recykling przyczynia się do zachowania surowców naturalnych. W celu uzyskania dalszych informacji o recyklingu tego produktu należy się skontaktować z lokalnymi władzami, krajową organizacją zajmującą się przetwarzaniem odpadów lub sklepem, który sprzedał produkt.

08/05

Produkt spełnia wymagania dyrektyw UE w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych.

CE

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!

Figyelmeztetés! A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmaznak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy egyetlen termékbe sem lehet beépíteni a felhasználótól elvárható elővigyázatosságot és gondosságot. Ezekről a készüléket használó és kezelő felhasználóknak kell gondoskodniuk. Nem vállalunk felelősséget a készülék helytelen használatából, a hálózati feszültségingadozásokból, vagy a készülék bármilyen jellegű átalakításából és módosításából eredő károkért.

A tüzek, áramütések és egyéb sérülések megelőzése érdekében, az elektromos készülékek használata során tartsa be az általános és az alábbiakban feltüntetett biztonsági utasításokat:

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével. A hálózati konnektor feleljen meg a hatályos biztonsági előírásoknak.
2. Az indukciós főzőlapot ne használja, ha a főzőlap vagy a hálózati vezetéke sérült, repedt. Rendszeresen ellenőrizze le a készüléket! **A készülék minden javítását, beleértve a hálózati vezeték cseréjét is, bízza szakszervizre! A készülék védőburkolatát ne szerelje le, a feszültség alatt lévő alkatrészek áramütést okozhatnak!**
3. Óvja a készüléket víztől és más folyadékoktól, ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket ne használja fürdőkád, zuhanyozó, mosdó, vagy vízzel megtöltött edények közelében.
4. Az indukciós főzőlapot ne használja szabadban vagy nedves környezetben, illetve a hálózati vezetéket és a készüléket nedves kézzel ne fogja meg. Áramütés veszélye!
5. Legyen nagyon körültekintő, amikor az indukciós főzőlapot gyermekek közelében használja.
6. Az indukciós főzőlapot működés közben ne hagyja felügyelet nélkül.
7. A készülék használata során ügyeljen arra, hogy ne érje égési vagy más sérülés, illetve ne forrázza le magát forró vízzel vagy egyéb folyadékkal.
8. Az indukciós főzőlapot gyúlékony tárgyak vagy anyagok közelében (pl. függöny mellett) ne használja. Az indukciós főzőlap közelében található felületek a főzőlap használata közben erősen felmelegedhetnek. Az indukciós főzőlapot úgy állítsa fel, hogy a megfelelő működéshez biztosított legyen a levegő szabad áramlása a készülék környezetében. A főzőlap felületére ne helyezzen le fém és egyéb tárgyakat (pl. evőeszközöket, mert ezek felforrósodhatnak és égési sérülést okozhatnak).
9. Az indukciós főzőlapot ne helyezze le forró felületre és azt hőforrások (pl. tűzhely) közelében se használja.
10. Amennyiben a készülékből szokatlan szag vagy füst áramlik ki, akkor a készüléket azonnal kapcsolja ki, és vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálatunkkal vagy a márkaszervizzel.
11. Az indukciós főzőlapot lehetőleg ne hagyja felügyelet nélkül, ha a hálózati csatlakozódugó a fali konnektorba be van dugva. Karbantartás megkezdése előtt a hálózati vezetéket húzza ki a konnektorból. A csatlakozódugót a vezetéknél fogva ne húzza ki a konnektorból. Ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.
12. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá azt éles eszközökre se helyezze rá.
13. Használat közben (valamint a kikapcsolás után) ne nyúljon az indukciós zóna közelébe! A forró felület (az edény alja által a főzőlapra visszasugárzott hő) égési sérüléseket okozhat.
14. A készülék első használatba vétele előtt arról távolítson el minden csomagolóanyagot. Ügyeljen arra, hogy a csomagolóanyag ne kerüljön gyerekek kezébe. Fulladásveszély!
15. Az edények és ételek olajozásához ne használjon olajsprayt, az ételeket kenőtollal vagy ecsettel kenje meg. Legyen nagyon óvatos, mert az olajok és zsírok sütés közben meggyulladhatnak. Konzervek (vagy más légmentesen lezárt ételek) melegítése során a konzervet (vagy az egyéb csomagolóanyagot) nyissa vagy lyukassza ki, mert a hő hatására keletkező nyomás a konzervet szétrobbanthatja.
16. Az indukciós főzőlapra illetve annak a közelébe ne helyezze le fém vagy mágnesezhető tárgyakat (pl. bankkártyát, evőeszközt stb.), mert ezek erősen felmelegedhetnek, tüzet vagy égési sérülést okozhatnak, vagy megkarcolják a főzőlap felületét.

17. A készülékre csak az indukciós főzőlaphoz ajánlott edényeket használjon. Ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben elveszítheti a készülékre nyújtott garanciát.
18. Az indukciós főzőlapot kizárólag a használati útmutatóban ismertetett utasításokkal összhangban használja. Ez az indukciós főzőlap kizárólag csak otthoni használatra készült. A gyártó nem felel a készülék helytelen használatából eredő károkért.
19. A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távirányított) konnektorhoz csatlakoztatni.
20. A szívritmus-szabályozó készüléket használó személyek a készülék használata előtt kérjenek tanácsot a kezelő orvosuktól.
21. Ezt a főzőlapot nem lehet konyhai bútorba beépíteni!
22. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.

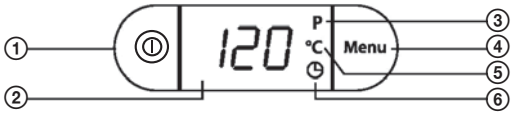
Figyelmeztetés! Az indukciós főzőlap a használata közben zavarhatja a rádióhullámokat. Az indukciós főzőlapot ezért a lehető legmesszebb helyezze el a rádió- és tévékészülékektől.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

1. Főzőlap
2. Működtető gomb
3. Kijelzős működtető panel
4. Bemenő levegő nyílása
5. Kimenő levegő nyílása

HU

Kijelzős működtető panel



1. Be- és kikapcsoló gomb
   Az indukciós főzőlap bekapcsolása vagy készenléti üzemmódba kapcsolása.
2. Kijelző
   Teljesítményfokozat, beállított hőmérséklet, automatikus kikapcsolási idő vagy figyelmeztetés megjelenítése. Készenléti üzemmódban a kijelzőn az OFF felirat látható.
3. Teljesítményfokozat kijelzése
4. Menü gomb
   A menü gombbal lehet átkapcsolni a teljesítményfokozat, hőmérséklet, automatikus kikapcsolási idő beállítása között.
5. Beállított hőmérséklet megjelenítése
6. Automatikus kikapcsolási idő megjelenítése
7. Működtető gomb
   A működtető gomb segítségével lehet beállítani a teljesítményt, a hőmérsékletet és az automatikus kikapcsolás idejét.

Figyelmeztetés! A főzőlapot a kezével ne érintse meg, a főzés után az erősen felmelegszik és égési sérülést okozhat. A forró felület (az edény alja által a főzőlapra visszasugárzott hő) égési sérüléseket okozhat.

Az indukciós főzés elve és előnyei

Az indukciós főzés legfőbb előnye, hogy közvetlenül az edény alját melegítve megszünteti az egyéb módszereknél fellépő hőveszteségeket. Az elektromos tűzhelyek és az üvegkerámiás főzőlapok esetében előbb a főzőlap melegszik fel, majd ez adja át a hőt az edény fenekének. Ez a hőátadás jelentős hőveszteségek forrása, mert az edény feneke sohasem ül fel tökéletesen a főzőlapra (légrés van az edény feneke és a főzőlap között). Ezzel szemben az indukciós melegítés során közvetlenül az edény fenekében jön létre a hő, így a főzés sokkal gyorsabban megtörténik és kisebb a veszteség (nagyobb az elektromos energia megtakarítás).

Az indukciós főzőlapon használható edények

Az edény használatba vétele előtt győződjön meg arról, hogy a főzőlapon használni kívánt edény feneke mágnesezhető és elektromosan vezető anyagból készült-e (öntöttvas, acélöntvény, rozsdamentes acél), illetve, hogy az edény feneke sima-e, továbbá az átmérője legyen legalább 12 cm.

Az indukciós főzőlap a főzést a bekapcsolás után szinte azonnal megkezdi. Az üvegkerámia főzőlapra ne helyezzen le üres edényt/serpenyőt. Az edényt/serpenyőt mindig az indukciós zóna közepére helyezze le, különben az étel egyenetlenül fől meg, illetve éghet.

Nem használható edények: kerámia, üveg, alumínium, gömbölyű fenekű (domború) edény/serpenyő, illetve 12 cm-nél kisebb vagy 30 cm-nél nagyobb átmérőjű edény.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Az indukciós főzőlapot helyezze le egy sima lapra úgy, hogy a bemenő levegő és a kimenő levegő nyílásait semmi se takarja el. Az indukciós főzőlapot legalább 10 cm-re kell felállítani a faltól és az egyéb tárgyaktól.

HU

1) Bekapcsolás

1. Az indukciós főzőlap hálózathoz csatlakoztatása után sípszó hallatszik, a kijelzőn pedig megjelenik az OFF (kikapcsolva) felirat.
2. A be- és kikapcsoló gomb megnyomása után a kijelzőn megjelenik az ON (bekapcsolva) felirat, a ventilátor bekapcsol, az indukciós főzőlap készenléti üzemmódból fűtés üzemmódba kapcsol át.
3. Az indukciós főzőlap detektálja, hogy megfelelő edényt használ-e. Amennyiben igen, akkor a kijelzőn az ON felirat jelenik meg. Nyomja meg a MENU gombot a főzés beállításához, majd a főzőlap bekapcsol.
4. Ellenkező esetben a MENU gomb megnyomása után nem lehet beállítani a főzést. A figyelmeztető sípszó többször megszólal, és a kijelzőn az E0 felirat jelenik meg. Az indukciós főzőlap 40 másodperc múlva készenléti üzemmódba kapcsol át.

2) Teljesítményfokozatok beállítása

1. A MENU gomb megnyomása után a teljesítményfokozat jele (P) világít.
2. A készülék bekapcsolása után automatikusan 1600 W-ra áll be a teljesítmény.
3. A működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt teljesítményt: 200 és 1800 W között (összesen 10 fokozat áll rendelkezésre).

3) A hőmérséklet beállítása

1. Kétszer nyomja meg a MENU gombot, a hőmérséklet beállítás jele (C) világít.
2. A készülék bekapcsolása után automatikusan 240°C-ra áll be a hőmérséklet.
3. A működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet: 60 és 240°C között (összesen 10 fokozat áll rendelkezésre).

4) Az automatikus kikapcsolási idő beállítása

– beállított teljesítményfokozat esetén

1. Nyomja meg harmadszor a MENU gombot, kigyullad a teljesítményfokozat és az automatikus kikapcsolási idő jele, a kijelzőn 0:00 felirat látható.

2. A működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt kikapcsolási időt: 0:01 és 3:00 között. A beállítás 1 perces lépésekkel történik.
3. Az időkapcsoló beállítása után várja meg, míg a kijelzőn meg nem jelenik az alapbeállítású 1600 W teljesítményfokozat. Ezt követően a működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot.

– beállított hőmérséklet esetén

1. Nyomja meg negyedszer a MENU gombot, kigyullad a hőmérséklet és az automatikus kikapcsolási idő jele, a kijelzőn 0:00 felirat látható.
2. A működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt kikapcsolási időt: 0:01 és 3:00 között. A beállítás 1 perces lépésekkel történik.
3. Az időkapcsoló beállítása után várja meg, míg a kijelzőn meg nem jelenik az alapbeállítású 240°C hőmérséklet. Ezt követően a működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

5) Kikapcsolás

1. A főzés befejezése után a be- és kikapcsoló gombot nyomja meg, a kijelzőn az OFF felirat jelenik meg. A ventilátor egy ideig még működik, hogy lehűtse a készüléket.
2. A ventilátor kikapcsolása után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali konnektorból.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A tisztítás és karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati vezetéket a konnektorból, majd várja meg az indukciós főzőlap teljes kihűlését!

A meleg készüléktől tartsa távol a gyerekeket!
A főzőlap kihűlése után puha és benedvesített ruhával törölje meg az üvegkerámia felületet és a működtető panelt, a szennyezett részeket mosogatószeres vízbe mártott puha ruhával törölje meg.
A tisztításhoz karcoló tisztítószereket vagy eszközöket ne használjon. Az indukciós főzőlapot és a hálózati vezetéket vízbe mártani tilos!
A készüléket tartsa folyamatosan tisztán, és ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokon keresztül ne kerülhessen szennyeződés a ventilátorba (meghibásodhat). A szellőzőnyílásokat nem agresszív tisztítószerbe mártott kis ecsettel vagy pálcikára csavart vattával tisztítsa meg, az olajfoltokat gondosan távolítsa el.
A tisztítószer maradékokat nedves ruhával távolítsa el, különben ráéghetnek a felületre.

FIGYELMEZTETÉSEK

Amennyiben a kijelzőn megjelenik valamelyik hibakód, akkor kövesse az alábbi utasításokat.

Hibakód	Lehetséges ok	Megoldások
EO	Az indukciós zónában nincs megfelelő edény/serpenyő, vagy az átmérője kisebb mint 12 cm.	A főzőlapon csak ajánlott anyagból készül edényt használjon.
E1	Az indukciós főzőlap rosszul van bekötve / hiba az áramkörben.	Forduljon a márkaszervizhez.
E2	Hőmérséklet mérő hiba.	Forduljon a márkaszervizhez.
E3	A feszültség túl nagy.	Ellenőrizze le a feszültségforrást, a készüléket csak azután kapcsolja be, ha helyreállt a feszültség értéke.
E4	A feszültség túl alacsony.	Ellenőrizze le a feszültségforrást, a készüléket csak azután kapcsolja be, ha helyreállt a feszültség értéke.
E5	Bekapcsolt a túlfűtés elleni védelem – a főzőlap túl forró.	Várjon néhány percet a készülék lehűléséig, ellenőrizze le az edényt/serpenyőt.

Hibakód	Lehetséges ok	Megoldások
E6	Szellőztetési hiba. A levegő bemeneti vagy kimeneti nyílás eltömődött.	A készülék kihűlése után szüntesse meg a dugulást. Kapcsolja be a készüléket. Amennyiben a probléma nem szűnt meg, akkor forduljon a márkaszervizhez.

MŰSZAKI ADATOK

Üvegkerámia főzőfelület
Energia- és időtakarékos
Minimális hőveszteség
12 – 30 cm átmérőjű edényekhez használható
Nagyméretű LED kijelző
10 hőmérséklet fokozat (60 °C – 240 °C)
10 teljesítmény fokozat (200 – 1800 W)
1 – 180 perc között beállítható időkapcsoló
Érintéssel működtethető
Automatikusan kikapcsol az edény levétele után
Túlfűtés és túlfeszültség védelem
Működéskijelző

Névleges feszültség: 220 – 240 V~ 50/60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel: 1800 W
Zajszint: <40 dB

HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMMISÍTÉS

A csomagolópapírt és hullámpapírt adja le hulladékgyűjtő telepen. Csomagolófólia, PE zacskók, műanyag alkatrészek – műanyaggyűjtő szelektív hulladéktároló edénybe.

HU

ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMMISÍTÉS

Használt elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése (érvényes az EU tagállamokban és számos szelektív hulladékgyűjtést végző európai országban)
Ez a terméken vagy csomagolásán található jelzés azt mutatja, hogy a terméket tilos standard háztartási hulladékként megsemmisíteni. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott hulladékgyűjtő telepen adja le. A termék helyes megsemmisítésével megelőzi, hogy káros hatást fejtsen ki az emberi egészségre és környezetünkre. Az anyagok újrahasznosítása kíméli a természetes forrásainkat. A termék újrahasznosításával kapcsolatosan bővebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartási hulladékot feldolgozó szervezettől, vagy a termék forgalmazójától kérhet.

08/05

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

Warnung: Die Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise, die in dieser Anleitung aufgeführt sind, umfassen nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt Faktoren sind, die sich nicht in ein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen also bei der Verwendung und Bedienung dieses Geräts durch den bzw. die Anwender gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen oder eine Modifikation des Geräts entstehen.

Damit es zu keinem Brand oder Unfall durch elektrischen Strom kommt, müssen bei der Verwendung von elektrischen Geräten immer die Grundvorsichtsmaßnahmen eingehalten werden – einschließlich der folgenden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose der Spannung auf dem Etikett des Geräts entspricht, und dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist. Die Steckdose muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften installiert sein.
2. Verwenden Sie die Induktionskochplatte bzw. das Stromzufuhrkabel nicht, wenn es beschädigt oder die Oberfläche der Induktionskochplatte gebrochen ist. Kontrollieren Sie sie regelmäßig! **Lassen Sie alle Reparaturen, einschließlich des Austausches des Stromversorgungskabels, von einem Fachservice ausführen. Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckung des Geräts. Es könnte zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommen!**
3. Schützen Sie das Gerät vor dem direkten Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten, damit es nicht zu einem etwaigen Unfall durch elektrischen Strom kommt. Verwenden Sie dieses Gerät niemals in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken oder anderen Wasserbehältnissen.
4. Verwenden Sie das Induktionskochfeld nicht im Außenbereich oder in einer feuchten Umgebung. Berühren Sie das Anschlusskabel oder das Gerät nicht mit nassen Händen. Es droht Unfallgefahr durch elektrischen Strom.
5. Lassen Sie insbesondere Vorsicht walten, falls Sie das Induktionskochfeld in der Nähe von Kindern verwenden!
6. Das Induktionskochfeld sollte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
7. Bei der Bedienung des Gerätes lassen Sie erhöhte Vorsicht walten, damit es nicht zu einer Verletzung, z.B. einer Verbrennung durch Hitze oder durch Dampf, kommt.
8. Verwenden Sie das Induktionskochfeld nicht in der Nähe von entzündlichen Gegenständen oder unter diesen, z.B. in der Nähe von Gardinen. Die Temperatur der Oberflächen in der Nähe des Geräts kann sich während seines Betriebes ungewöhnlich erwärmen. Stellen Sie das Induktionskochfeld außerhalb der Reichweite von anderen Gegenständen auf, so dass eine freie Luftzirkulation gewährleistet ist, dies ist für seinen ordnungsgemäßen Betrieb wichtig. Stellen Sie nichts auf die Induktionskochplatte (beispielsweise metallische Gegenstände wie Bestecke und ähnliches. Es droht Verbrennungsgefahr).
9. Stellen Sie das Induktionskochfeld nicht auf eine heiße Oberfläche, und verwenden Sie es auch nicht in der Nähe einer Wärmequelle (z.B. einer Herdplatte).
10. Falls aus dem Gerät ein ungewöhnlicher Geruch oder Rauch austritt, nehmen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und suchen Sie mit dem Gerät ein autorisiertes Servicezentrum auf.
11. Wir empfehlen, das Induktionskochfeld nicht mit dem eingesteckten Stromversorgungskabel in der Steckdose ohne Aufsicht zu lassen. Ziehen Sie vor der Wartung das Stromversorgungskabel aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose. Damit Sie das Kabel aus der Steckdose ziehen können, ziehen Sie am Stecker.
12. Das Stromversorgungskabel darf weder mit heißen Teilen in Berührung kommen noch über scharfe Kanten führen.
13. Während der Verwendung und danach berühren Sie nicht die Induktionszonen! Es könnte zu Verbrennungen durch die Restwärme kommen, die von dem aufgeheizten Kochtopfboden auf die Kochplatte übertragen wurde.

14. Entfernen Sie vor der ersten Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht an das Verpackungsmaterial gelangen. Es droht Erstickungsgefahr!
15. Verwenden Sie in den Kochtöpfen kein Öl in Sprayform. Verwenden Sie einen Backpinsel, den Sie zuvor in Öl eingetaucht haben. Geben Sie besonders Acht, da das Öl und das Fett sich im Falle einer Überhitzung entzünden kann. Falls Sie Konserven erhitzen möchten oder andere verschlossene Behältnisse, öffnen Sie immer den Deckel. Ansonsten droht Explosionsgefahr durch eine Wärmeansammlung im Inneren der Konserve.
16. Auf die Induktionskochplatten und auch nicht in deren Nähe stellen Sie keine metallischen oder magnetischen Gegenstände beispielsweise Kreditkarten, Bestecke oder andere Gegenstände, die eine Verbrennung, einen Brand oder ein Zerkratzen der Oberfläche der Induktionskochplatte verursachen könnten.
17. Verwenden Sie nur Geschirr, das für das Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignet ist. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde. Sie können sonst die Garantie verlieren.
18. Verwenden Sie das Induktionskochfeld nur gemäß den in dieser Anleitung aufgeführten Hinweisen. Dieses Induktionskochfeld ist nur für private Haushalte bestimmt. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch eine unsachgemäße Anwendung dieses Gerätes hervorgerufen wurden.
19. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem Timer oder anderen Fernbedienungsgeräten bestimmt.
20. Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten dieses Produkt erst nach einer Konsultation und der Zustimmung ihres Arztes verwenden.
21. Das Kochfeld ist nicht für den Einbau in eine Küchenzeile bestimmt.
22. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren oder älter sowie von Personen mit geringeren physischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mit unzureichenden Fähigkeiten und Kenntnissen verwendet werden, wenn Sie beaufsichtigt werden oder in der Verwendung des Gerätes auf eine sichere Art und Weise angelernt wurden und in der Lage sind, eventuelle Gefahren zu verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung, die durch den Verwender durchgeführt werden soll, darf nicht von Kindern durchgeführt werden, wenn Sie nicht älter als 8 Jahre und beaufsichtigt werden. Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, müssen außerhalb der Reichweite des Gerätes und seines Zuleitungskabels sein.

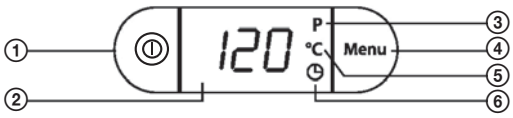
Hinweis: Die Induktionskochplatte kann eine Störung der Radiowellen verursachen. Stellen Sie die Induktionskochplatte so weit wie möglich entfernt von Radio- oder Fernsehgeräten.

BESCHREIBUNG

1. Kochplatte
2. Bedientaste
3. Bedienpaneel mit Display
4. Lufteingangsöffnungen
5. Luftaustrittsöffnungen

DE

Bedienpaneel mit Display



1. Taste Anschalten/Ausschalten
   Anschalten der Induktionskochplatte oder Umschalten in den Bereitschaftsmodus.
2. Display
   Anzeige der Leistungsstufen, Temperatureinstellung, Dauer des autom. Ausschaltens oder der Warnhinweise. Im Bereitschaftsmodus wird auf dem Display „OFF" angezeigt.

3. Anzeige der Leistungsstufen
4. Menütaste
   Mit der Menütaste wird in den Modus der Einstellung der Leistungsstufen, der Temperatureinstellung und der Einstellung Timers für das automatische Ausschalten umgeschaltet.
5. Anzeige der Temperatureinstellung
6. Anzeige des Timers für autom. Ausschalten
7. Bedientaste
   Mithilfe der Bedientaste stellen Sie die Leistung, die Temperatur und den Timer für autom. Ausschalten ein.

Hinweis: Berühren Sie nicht die Kochplatte mit den Händen. Nach dem Kochvorgang ist sie stets heiß und muss auskühlen! Es könnte zu Verbrennungen durch die Restwärme kommen, die von dem aufgeheizten Kochtopfboden auf die Kochplatte übertragen wurde.

Das Prinzip und die Vorteile des Induktionskochens

Der Hauptvorteil des Induktionskochens ist der Abbau des Wärmeverlustes, da direkt der Kochtopfboden erwärmt wird. Falls Sie einen Elektrokochherd mit Platten oder mit Glaskeramikkochplatten verwenden, werden zuerst die Kochplatte bzw. das Kochfeld und danach erst die Temperatur auf den Kochtopfboden übertragen. Dieser Übergang ist die Ursache für die hohen Wärmeverluste, vor allem, wenn der Kochtopfboden und die Kochplatten nicht genau übereinanderliegen (zwischen beiden Flächen ist ein Luftzwischenraum oder angebrannte Lebensmittel). Im Gegensatz dazu kommt es beim Induktionskochen zu einer viel schnelleren Erwärmung des Kochtopfbodens. Das Kochen verläuft so viel schneller bei einem viel geringeren Energiebedarf.

Das geeignete Kochgeschirr für die Erwärmung auf der Induktionskochplatte

Achten Sie vor der Anwendung darauf, dass der Kochtopf, den Sie verwenden werden, aus magnetisch-leitendem Material ist (Emaille, gusseisernes und rostfreies Material) und vor allem, dass der Kochtopfboden gerade ist und einen Mindestdurchmesser von 12 cm hat.

Die Induktionskochplatte ist bereit zu fast sofortigem Kochen. Stellen Sie niemals auf die Glaskeramikkochplatte leere Kochtöpfe und Pfannen. Den Kochtopf / die Pfanne stellen Sie immer in die Mitte des Induktionsbereiches. Ansonsten ist der untere Teil der Pfanne nicht gleichmäßig erwärmt und die Speise in der Pfanne kann anbrennen.

Ungeeignetes Kochgeschirr: Keramik-, Glas-, Aluminiumkochgeschirr. Pfannen / Kochtöpfe mit einem rundlichen / gewölbten Boden, oder mit einem Durchmesser, der kleiner als 12 cm oder größer als 30 cm ist.

BEDIENHINWEISE

Stellen Sie die Induktionskochplatte auf eine gerade Oberfläche, so dass die Öffnungen für die Luftzu- und –abfuhr nicht verdeckt sind. Die Entfernung zwischen der Induktionskochplatte und der Wand muss mindestens 10 cm betragen.

1) Anschalten

1. Nach dem Anschluss der Induktionskochplatte an die Stromversorgung ertönt ein Tonsignal und auf dem Display wird „OFF“ (ausgeschaltet) angezeigt.
2. Durch das Drücken der ON-/OFF-Taste erscheint auf dem Display „ON“ (angeschaltet), der Ventilator wird angeschaltet und die Induktionskochplatte schaltet von dem Bereitschaftsmodus in den Wärmemodus.
3. Die Induktionskochplatte zeigt an, ob Sie ein geeignetes Kochgeschirr verwenden. Falls ja, erscheint auf der Displayanzeige „ON“, drücken Sie die Taste „Menu“ und Sie können die Kocheinstellung wählen, die Induktionskochplatte schaltet sich an.

4. Im umgekehrten Fall lässt sich nach dem Drücken der Taste "Menu" das Kochen nicht einstellen. Es ertönt wiederholt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint der Warnhinweis E0. Die Induktionskochplatte schaltet nach 40 Sekunden in den Bereitschaftsmodus um.

2) Einstellung der Leistungsstufen

1. Durch das Drücken der Taste „Menu" leuchtet die Kontrollleuchte der Leistungsstufen „P".
2. Nach dem Anschalten ist die Leistungsstufe automatisch auf 1600 W eingestellt.
3. Mit der Bedientaste stellen Sie die gewünschte Leistung im Bereich von 200 – 1800 W (insgesamt 10 Einstellungsmöglichkeiten) ein.

3) Temperatureinstellung

1. Drücken Sie zweimal die Taste „Menu" und es leuchtet die Kontrollleuchte für die eingestellte Temperatur „°C".
2. Nach dem Einschalten beträgt die eingestellte Temperatur automatisch 240°C.
3. Mit der Bedientaste stellen Sie die gewünschte Stufe im Bereich von 60 - 240 W (insgesamt 10 Einstellungsmöglichkeiten) ein.

4) Einstellung des Timers für automatisches Ausschalten

– Bei eingestellter Leistungsstufe

1. Drücken Sie zum dritten Mal die Taste "Menu". Es leuchtet die Kontrollleuchte der Leistungsstufen und die Kontrollleuchte des Timers für automatisches Ausschalten, auf dem Display erscheint „0:00".
2. Mithilfe der Bedientaste stellen Sie die gewünschten Zeitangaben im Bereich von 0:01–3:00 ein. Die Einstellung erfolgt nach 1 Minute.
3. Nach der Einstellung des Timers warten Sie, bis auf die Display die Anzeige der voreingestellten Leistungsstufe 1600 W erscheint. Danach stellen Sie mithilfe der Bedientaste die von Ihnen gewünschte Leistungsstufe ein.

– Bei eingestellter Temperatur

1. Drücken Sie zum vierten Mal die Taste "Menu". Es leuchtet die Kontrollleuchte der eingestellten Temperatur und die Kontrollleuchte des Timers für automatisches Ausschalten, auf dem Display erscheint „0:00".
2. Mithilfe der Bedientaste stellen Sie die gewünschten Zeitangaben im Bereich von 0:01–3:00 ein. Die Einstellung erfolgt nach 1 Minute.
3. Nach der Einstellung des Timers warten Sie, bis auf dem Display die voreingestellte Temperatur von 240°C erscheint. Danach stellen Sie mithilfe der Bedientaste die von Ihnen gewünschte Temperatur ein.

5) Ausschalten

1. Nach dem Beenden des Kochvorganges schalten Sie die Induktionskochplatte durch das Drücken der ON-/OFF-Taste aus. Auf dem Display erscheint „OFF". Der Ventilator läuft noch eine Zeitlang, bis das Gerät sich abgekühlt hat.
2. Nachdem der Lüfter sich ausgeschaltet hat, nehmen Sie das Gerät aus der Steckdose und lassen Sie es ganz abkühlen.

DE

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Nach der Reinigung und bei jeder Bedienung der Induktionskochplatte ziehen Sie den Stecker des Stromzufuhrkabels aus der Steckdose und lassen die Induktionskochplatte abkühlen!

Während der Zeit, in der die Induktionskochplatte abkühlt, halten Sie diese außerhalb der Reichweite von Kindern!
Nach dem Abkühlen reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche und den Bedienpaneel der Induktionskochplatte mit einem Tuch. Für verunreinigte Stellen verwenden Sie ein in Geschirrspülmittel getränktes leicht feuchtes Tuch.
Verwenden Sie keine rauen Schwämme oder andere Reinigungspulver. Die Induktionskochplatte und auch das Stromzufuhrkabel dürfen nicht unter Wasser getaucht werden!

Die Oberfläche der Induktionskochplatte halten Sie stets sauber, damit diese vor dem Absetzen von Verunreinigungen im Bereich des Ventilators und dessen folgender Beschädigung geschützt ist. Säubern Sie den Staub aus dem Öffnungsbereich für die Luftzu- und -abfuhr mithilfe von Wattestäbchen oder mit einer Zahnbürste mit einer kleinen Menge Reinigungsmittel, das nicht aggressiv ist. Entfernen Sie sorgfältig alle Ölflecke.
Reinigen Sie die Reste des Reinigungsmittels sorgfältig von der Induktionskochplatte mit einem feuchten Tuch. Ansonsten brennt dieses nach dem Anschalten der Induktionskochplatte ein.

WARNHINWEIS

Falls auf dem Display ein Warnhinweis erscheint, gehen Sie schrittweise nach den unten beschriebenen Hinweisen vor.

Hinweiscode	Mögliche Ursache	Lösung
E0	Auf dem Induktionsfeld ist kein geeigneter Kochtopf / keine geeignete Pfanne oder der Durchmesser des Kochtopfes / der Pfanne ist kleiner als 12 cm.	Legen Sie auf die Induktionskochplatte geeignetes Kochgeschirr.
E1	Schlechter Anschluss der Induktionskochplatte / Störung der Elektroleitung.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
E2	Problem des Temperatursensors.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
E3	Die Spannung ist zu hoch.	Kontrollieren Sie die Stromquelle, schalten Sie sie an, sobald die Stromquelle in den normalen Zustand zurückkehrt.
E4	Die Spannung ist zu niedrig.	Kontrollieren Sie die Stromquelle, schalten Sie sie an, sobald die Stromquelle in den normalen Zustand zurückkehrt.
E5	Überhitzungsschutz – die Induktionskochplatte ist zu heiß.	Warten Sie einige Minuten, falls das Gerät nicht abkühlt. Kontrollieren Sie den Kochtopf / die Pfanne.
E6	Ventilatorproblem, der Lufteintritt / Luftaustritt ist blockiert.	Sobald das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Öffnungen. Danach schalten Sie das Gerät wieder an. Falls das Problem andauert, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

TECHNISCHE ANGABEN

Glaskeramikplatte
Energie- und Zeiteinsparung
Minimale Wärmeverluste
Geeignet für Geschirr im Durchmesser von 12–30 cm
Extra großer LED-Display
10-Stufen-Temperatureinstellung (60 °C – 240 °C)
10-Stufen-Leistungseinstellung (200–1800 W)
Einstellbarer Timer 1–180 Minuten
Touch-Bedientasten
Automatisches Ausschalten beim Abstellen des Geschirrs
Überhitzungs- und Überspannungsschutz
Leuchtanzeige während des Betriebes

Nennspannung: 220–240 V~ 50/60 Hz
Anschlusswert: 1800 W
Geräuschpegel: <40 dB

VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)
Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.
Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.

08/05

Dieses Produkt erfüllt die Anforderung der EU-Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.

CE

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

DE

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

Warning: The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not responsible for damage caused during transportation, by improper use, voltage fluctuation or by changing or modifying any part of the appliance.

To protect against a risk of fire or electric shock, basic precautions shall be taken while using electrical appliances, including the following:

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed according to valid safety instructions.
2. Do not use the induction hob or the power cord if they are damaged or if there is a crack on the top of the hob. Check regularly! **All repairs including cord replacements shall be performed by a professional service centre! Do not remove protective covers of the appliance, risk of electric shock!**
3. Protect the appliance against direct contact with water and other liquids, to prevent potential electric shock. Never use this appliance close to a bathtub, shower, wash basin or other containers with water.
4. Do not operate the induction hob outdoors or in a moist environment and do not touch the cord or appliance with wet hands. Risk of electric shock.
5. Close supervision is necessary for operating the induction hob near children!
6. Do not leave the induction hob running unattended.
7. Pay close attention when handling the appliance to prevent injury, for example, burning, scalding.
8. Do not use the induction hob near inflammable items or underneath them, for example, near curtains. The temperature of surfaces near the operating appliance is hotter than usual. Place the induction hob out of reach of other objects to ensure sufficient air circulation needed for its proper operation. Do not put anything on the hob's surface (e. g. metal objects like cutlery, etc.; danger of burns).
9. Keep the induction hob away from hot surfaces and sources of heat, for example, hot plates.
10. If the appliance emits an unusual smell or smoke, unplug the appliance immediately and take it to an authorized service center.
11. Leaving the induction hob cord connected to outlet unattended is not recommended. Disconnect the cord from the electrical outlet prior to performing maintenance. Do not pull the cord from the outlet by yanking the cable. Unplug the cable from the outlet by grasping the plug.
12. Do not allow the cord to touch hot surfaces or lead the cord over sharp edges.
13. Do not touch the induction zone when in use and after! The residual heat may cause burns by the heat which was transferred from the heated bottom of the pot to the hob.
14. Remove all packaging before first use. Make sure that the children do not play with the packaging material. Danger of suffocation!
15. Do not use oil spray in the dishes, use the basting brush dipped in oil. Be extremely careful, because overheated oil and grease can ignite. When heating tins or other closed containers, always open the lid, otherwise there is a danger of explosion due to the accumulated heat inside.
16. Do not place any metal or magnetic objects on the induction hob or nearby – e.g. debit cards, cutlery or other objects – which could cause burns or fire or could scratch the surface of the induction hob.
17. Only use dishes specified for cooking on an induction hob. Use accessories only advised by the manufacturer, otherwise you risk losing the warranty.
18. Use the induction hob only in accordance with the instructions given in this manual. This induction hob is intended for domestic use only. The manufacturer is not liable for damages caused by the improper use of this appliance.
19. The appliance is not designed to be used with timers or any other remote control systems.
20. People using a heart stimulator should only use this product upon consulting with their doctors.
21. The hob is not designed for installation into a kitchen unit!

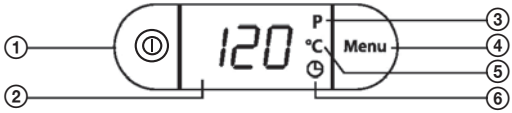
22. The appliance may be used by children 8 years or older and by persons with reduced physical or mental capabilities, if they are under supervision or if they have been instructed in the use of the appliance in a safe manner and understand the potential risks. Children must not play with the appliance. Children must not carry our cleaning and maintenance of the appliance, unless they are 8 years or older and under supervision. Children younger than 8 years have to be kept away from the appliance and its power supply.

Attention: Induction hob can interfere with radio waves. Therefore place the induction hob as far as possible from radio or tv set.

DESCRIPTION

1. Cooktop
2. Control button
3. Control panel with display
4. Air intake openings
5. Air vents

Control panel and display



1. ON/OFF button
   Turning the induction hob on or switching to standby mode.
2. Display
   Display of power level, set temperature, automatic switch off timer or warning notice. In standby mode display shows "OFF".
3. Power level display
4. Menu button
   Using Menu button, switch between settings of power level, temperature settings and automatic switch off timer.
5. Display of temperature setting
6. Display of automatic switch off timer
7. Control button
   Using control button, set the power level, temperature and the switch off timer.

Attention: Do not touch the cooktop with hands, it is still hot after cooking and must cool down! The residual heat may cause burns by the heat which was transferred from the heated bottom of the pot to the hob.

The principle and the advantages of induction heating

EN

The main advantage of the induction heating is the elimination of heat losses, because it heats the bottom of the pot directly. If you are using electrical hobs with burners or ceramic glass cooktop, the burner or the cooktop heats up always first and then is the heat transferred to the bottom of the pot. This transition is the source of high heat losses, especially when the bottom of the pot and the cooktop do not fit exactly to each other (there is a gap or burned food between them). In contrast, the induction heating warms the bottom of the pot much faster, and the cooking is then faster as well, using substantially less electrical power.

Suitable cookware for cooking on an induction hob

Before use, make sure that the pot you would use is made of magentisable conductive material (enamel, cast iron, stainless steel) while the bottom of the pot is flat and even and has at least 12 cm diameter.

The induction hob is ready for cooking nearly immediately. Never place empty pots/pans on the ceramic glass cootop. Place the pot/pan always at the center of the induction zone, otherwise the lower part of the pan is heated unevenly and the food in the pan may burn.

Unsuitable cookware: ceramic, glass, aluminum, pots/pans with rounded/convex bottoms or with diameter less than 12 cm or larger than 30 cm.

OPERATING INSTRUCTIONS

Place the induction hob on a flat surface in such a way that the openings for air intake and outflow are not covered. The distance between the wall and the induction hob must be at least 10 cm.

1) Switching on

1. After plugging the induction hob in the electric outlet you will hear a beep and you will see "OFF" on the display.
2. Press the on/off button and the display will show "ON", the fan will start and the induction hob will change from standby mode to heating mode.
3. The induction hob detects if you are using correct cookware. If yes, after the "ON" indicator shows on the display, press the "Menu" button and you can select the cooking setting, the hob will switch on.
4. Otherwise, it is not possible to select the cooking setting after pressing the "Menu button". You will hear repeated sound signal and the display shows warning notice E0. The induction hob will switch to standby mode after 40 seconds.

2) Setting the power level

1. Press the "Menu" button and the light indicator of power "P" turns on.
2. After switching on, the power level is automatically set to 1600 W.
3. Using the power control button you will set the required power level in the range of 200 – to 1800 W (10 stage power setting).

3) Setting the temperature

1. Press the "Menu" button twice and the light indicator of temperature "°C" turns on.
2. After switching on, the temperature is automatically set to 240 °C.
3. Using the control button, set the temperature to required level in the range of 60–240 °C (10 stage temperature control).

4) Setting the timer

– when the power level is set

1. Press the "Menu" button the third time, the power level indicator will light up and the timer control; the display will show "0:00".
2. Using the control button set the required time in the range of 0:01 – 3:00. The setting advances by 1 minute.
3. After setting the timer wait, until the display shows the preset power setting 1600 W. Then using the control button set the required power level.

– when the temperature is set

1. Press the "Menu" button the fourth time, the temperature level indicator will light up and the timer control: the display will show "0:00".
2. Using the control button set the required time in the range of 0:01 – 3:00. The setting advances by 1 minute.
3. After setting the timer wait, until the display shows the preset temperature 240 °C. Then, using control button, set the required temperature.

EN

5) Switching off

1. After you are finished cooking, switch off the induction hob by pressing the on/off button; the display will show "OFF". The fan will still run for a while to cool the appliance.
2. When the fan stops, disconnect the appliance from the power outlet and let it cool entirely.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning and any handling of the induction hob, unplug it from the power outlet and allow the hob to cool!

Keep the hob out of reach of children until it cools!
After cooling, clean the ceramic glass cooktop and the control panel of the hob with a cloth and use a cloth moistened with dish detergent for more soiled places.
Do not use abrasive sponges or scouring powder. Do not immerse the induction hob and the power cord in water!
Keep the top of the hob clean all the time to prevent accumulation of dirt around the fan and its possible failure. Wipe the dust from the area of air circulation openings using cotton buds or a toothbrush with a small amount of non agressive cleaning detergent and carefully remove oil stains.
Clean carefully the remnants of cleaning agents off the cooktop with damp cloth, otherwise they can burn when the hob is turned on.

WARNINGS

If the display shows a warning message, follow the instructions below.

Warning code	Possible cause	Solution
EO	An unsuitable pot/pan is on the induction zone or the diameter of the pot/pan is less than 12 cm.	Place suitable cookware on the cooktop.
E1	Bad connection of the induction hob/ faulty electrical circuit.	Contact an authorized service center.
E2	Problem with the temperature sensor.	Contact an authorized service center.
E3	Voltage is too high.	Check the power source, turn on when the power source returns to normal.
E4	Voltage is too low.	Check the power source, turn on when the power source returns to normal.
E5	Protection against overheating – the cooktop is too hot.	Wait few minutes until the appliance cools; check the pot/pan.
E6	Problem with the fan, the air intake/ outflow is blocked.	When the appliance cools down, clean the openings. Afterwards, restart the appliance. If the problem persists, contact an authorized service center.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Ceramic glass cooktop
Quick heat-up time and energy saving
Minimal heat loss
Suitable for 12–30 cm diameter cookware
Extra large LED display
10-stage temperature control (60 °C – 240 °C)
10-stage power setting (200–1800 W)
1 to 180 minute timer
Touch control
Automatic safety cut-off ater cookware is set aside
Overheating and surge protection
Power on indicator

Nominal voltage: 220–240 V~ 50/60 Hz
Nominal input power: 1800 W
Noise level: <40 dB

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyard. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)
The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product.
Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.

08/05

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.

Changes in text and technical parameters reserved.

EN

K+B

K+B Progres, a.s. (dále jen K+B), IČO: 61860123
Sídlo: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okr. Praha – východ, zapsaná
v Obchodním rejstříku u Městského soudu v Praze, oddíl B, vložka 2902

ZÁRUČNÍ LIST

Označení výrobku:

Název:

Výrobní číslo:

Datum prodeje:

Razítko prodejny
prodávajícího:

Čitelný podpis
prodávajícího:

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste se rozhodl zakoupit si výrobek importovaný naší firmou, a že jste tak učinil po pečlivém zvážení, jaké má technické parametry a pro jaký účel jej budete používat. Dovolte, abychom přispěli k Vaší pozdější spokojenosti se zakoupeným výrobkem, následujícími informacemi:

- Před prvním uvedením výrobku do provozu si pečlivě přečtěte přiložený český návod k jeho obsluze a důsledně ho dodržujte.
- Vámi zakoupený výrobek je určen pro běžné domácí používání. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných firem.

Další informace Vám poskytne:
Infolinka K+B
Tel. 272 122 419 (Po–Pá 7.30–17.00 hod.), fax 272 122 267, e-mail: service@kbexpert.cz

Záruční podmínky:

1) K+B odpovídá kupujícímu za to, že prodaná věc je při převzetí kupujícím ve shodě s kupní smlouvou, zejména, že je bez vad.
2) Záruka se nevztahuje na vady vzniklé z důvodu opotřebení věci způsobené jejím používáním.

3) Záruka se nevztahuje na vady věci vzniklé z důvodu opotřebení součástí věci hlavní, resp. jejího příslušenství, způsobené jejich používáním, jako jsou např. baterie, žárovky, propojovací šňůry, síťové napájecí šňůry, konektory, zásuvky apod.
4) U věcí prodávaných za nižší cenu se záruka nevztahuje na vady, pro které byla nižší cena sjednána.
5) Záruka se nevztahuje na vady věci způsobené poruchami při mimořádných provozních podmínkách, zejména v prostředí prašném, vlhkém, mimořádně chladném či mimořádně teplém, působením chemických látek, proudovým přepětím, vlivem elektromagnetického pole, nesprávnou polarizací, nevhodným umístěním nebo jeho uložením, změnou povrchové úpravy způsobené vnějším vlivem nebo způsobené živelní pohromou.
6) Záruka se nevztahuje na vady věci způsobené úmyslným poškozením, mechanickým poškozením, neodborným uvedením do provozu, nesprávnou montáží, použitím vadných poškozených nebo nesprávných optických, magnetických paměťových a jiných médií, zanedbanou údržbou, nesprávným čištěním, mazáním, seřizováním, zapojováním, propojováním, závadami systému, do kterého byla věc zapojena a provozována, nadměrným přetěžováním výkonových parametrů apod.
7) Nárok na provedení záruční opravy zaniká v případě zjištění, že věc byla opravována neautorizovaným servisem, byl sejmut ochranný kryt, byly poškozeny plomby, montážní šrouby, nebo že byly provedeny modifikace nebo adaptace k rozšíření funkcí a parametrů věci nebo její úpravy pro možnost provozu v jiné zemi, než pro kterou byla navržena, vyrobena a schválena.
8) Nárok na záruční opravu věci je možno uplatnit pouze po předložení záručního listu správně a úplně vyplněného v okamžiku prodeje a originálu dokladu o zaplacení kupní ceny věci s typovým označením výrobku, datem a místem prodeje. Na kopie záručního listu a účtenky nebo na záruční list či účtenku s chybějícími nebo později doplňovanými a měněnými údaji nebude brán zřetel. Nárok lze uplatňovat u prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen, nebo přímo u některého z autorizovaných servisů, jejichž aktuální seznam poskytuje infolinka K+B.
9) Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícím nebo ode dne uvedení věci do provozu, pokud kupující objednal uvedení do provozu nejpozději do tří týdnů od převzetí věci a řádně a včas poskytl k provedení služby potřebnou součinnost.
10) Jde-li o vadu, kterou lze odstranit, má kupující právo, aby byla bezplatně, včas a řádně odstraněna a K+B je povinna vadu bez zbytečného odkladu odstranit, zpravidla do 30 dnů, se souhlasem kupujícího ve lhůtě dohodnuté. Není-li to vzhledem k povaze vady neúměrné, může kupující požadovat výměnu věci, nebo týká-li se vada jen součástí věci, výměnu součásti. Není-li takový postup možný, může kupující žádat přiměřenou slevu z ceny věci, nebo od smlouvy odstoupit.
11) Jde-li o vadu, kterou nelze odstranit, a která brání tomu, aby věc mohla být řádně užívána jako věc bez vady, má kupující právo na výměnu věci nebo má právo od smlouvy odstoupit. Táž práva přísluší kupujícímu, jde-li sice o vady odstranitelné, jestliže však kupující nemůže pro opětovné vyskytnutí vady po opravě nebo pro větší počet vad věc řádně užívat.
12) Jde-li o jiné vady neodstranitelné a nepožaduje-li výměnu věci, má kupující právo na přiměřenou slevu z ceny věci, nebo může od smlouvy odstoupit.
13) Práva z odpovědností za vady, musí kupující uplatnit u K+B bez zbytečného odkladu. Právo z odpovědnosti za vady uplatní kupující v reklamačním řízení, kde písemnou formou vytkne vady, které věc má, tj. označí vadné vlastnosti, nebo popíše, jak se vada projevuje, věc předá k posouzení a současně sdělí, jaký způsob odstranění vady požaduje. Kupující je povinen neprodleně po výskytu reklamované vady přestat věc užívat, aby bylo možno co nejobjektivněji posoudit reklamovanou vadu a důvody jejího vzniku. Práva z odpovědností za vady věci, pro které platí záruční doba, zaniknou, nebyla-li uplatněna v záruční době.
14) Doba od uplatnění práva z odpovědnosti za vady až do doby, kdy kupující po skončení opravy, byl povinen věc převzít, se do záruční doby nepočítá.
15) Náklady na přepravu reklamované věci z místa jejího provozování do místa uplatnění reklamace, hradí kupující. Náklady záruční opravy hradí K+B. V případě zjištění, že se jedná o neoprávněnou reklamaci, hradí náklady spojené s reklamací, kupující.
16) Záruční doba je 24 měsíců. Po tuto dobu odpovídá prodávající kupujícímu, že prodaná věc byla při převzetí ve shodě s kupní smlouvou. Předpokládá se, že věc – zboží, je ve shodě s kupní smlouvou, jestliže:
    - souhlasí s popisem prodávajícího a má vlastnosti spotřebního zboží, které prodávající spotřebiteli předvedl ve formě vzorku,
    - hodí se k účelům, ke kterým se zboží tohoto druhu obvykle používá,
    - vykazuje kvalitu a vlastnosti, které jsou obvyklé u zboží tohoto druhu, a které může kupující rozumně, s ohledem na charakter spotřebního zboží, zejména k veřejnému vyjádření v reklamě nebo na etiketách prodávajícího, výrobce nebo jeho zástupce, o konkrétních vlastnostech zboží očekávat.

    O rozpor zboží se smlouvou se nejedná v případě, že kupující v okamžiku uzavření smlouvy o rozporu věděl nebo o něm musel vědět.
17) Rozpor s kupní smlouvou, který se projeví během 6 měsíců ode dne převzetí věci, se považuje za rozpor existující při jejím převzetí, pokud to neodporuje povaze věci, nebo pokud se neprokáže opak.
18) Nad zákonem stanovený limit (více viz bod 17) poskytuje K+B prodlouženou lhůtu, během které se považuje za rozpor existující při jejím převzetí a to:
    - videorekordéry, DVD, Radiomagnetofony, mikrovlnné trouby . . . . . 12 měsíců
    - televizní přijímače ECG . . . . . 24 měsíců
    - Orion (celý sortiment) . . . . . 24 měsíců

Kupující prohlašuje, že kupní smlouvu uzavřel po zralé úvaze, že výše specifikovanou věc prohlédl, vyzkoušel její funkčnost, seznámil se s její obsluhou, uvedením do provozu a záručními podmínkami, a že prodaná věc je při převzetí ve shodě s kupní smlouvou a že je bez vad.

Podpis kupujícího: . . . . . .

Upozornění pro prodejce:
Pro případné uplatnění reklamace ještě před prodejem výrobku spotřebiteli (předprodejní záruka) požaduje firma K+B kompletní nepoužívaný výrobek v originálním nepoškozeném obalu, řádně vyplněný reklamační protokol, kopii dokladu prokazujícího převzetí výrobku prodejcem a tento záruční list. Předprodejní záruční doba na tento výrobek je jeden rok od nabytí výrobku prodejcem od dodavatele. K+B přebírá za prodejce odpovědnost za vady prodaného výrobku spotřebiteli ve výše uvedeném rozsahu za podmínek uvedených na tomto záručním listě pouze tehdy, byl-li tento výrobek prodán spotřebiteli v době trvání předprodejní záruky.

www.ecg.cz

Výhradní zastoupení pro ČR:
K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany
tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz
zelená linka: 800 121 120

CZ

Distribútor pre SR:
K+B Elektro – Media, k.s.
Mlynské Nivy 73
821 05 Bratislava
tel.: +421 232 113 410
e-mail: ECG@kbexpert.cz

SK

Wyłączny przedstawiciel na PL:
K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
e-mail: ECG@kbexpert.cz

PL

Kizárólagos magyarországi képviselet:
K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
e-mail: ECG@kbexpert.cz

HU

Distributor für DE:
K+B E-Tech GmbH & Co. KG
Barbaraweg 2
DE-93413 Cham

DE

■ Dovozce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovozca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Importer nie ponosi odpowiedzialności za błędy drukarskie w instrukcji obsługi do produktu. ■ Az importőr nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual.

© GVS.cz 2012